

Wonderbuffet

**la tavola**<sup>®</sup>

GRANDI FESTE

Crea l'evento dei tuoi sogni



Catering & Nesting Tables

## LA SOLUZIONE IDEALE PER GRANDI FESTE

### In poche parole

Una gamma senza paragoni di funzioni modulari per il caldo, il freddo e la cottura in grado di garantire la massima flessibilità e servizio.

### Ingombro minimo

Veloci e facili da trasportare, queste stazioni sono mobili al 100%, dotate di sacche e coperture per il trasporto e lo stoccaggio.

### Infiniti set-up realizzabili

Una vasta gamma di tavolini cocktail pieghevoli completa la linea delle stazioni permettendo infinite soluzioni di arredamento.



# la tavola®

“GENERAZIONI DA SEMPRE DEDITE  
ALLA CREAZIONE DI PRODOTTI  
ELEGANTI E INNOVATIVI”

## L'AZIENDA

I fratelli Sergio e Giulio Sambonet, in passato partecipi e artefici del successo di altre importanti realtà (Sambonet, Sant'Andrea e Table Top Engineering and Design), hanno portato a La Tavola l'esperienza di una vita intera passata nel settore dell'hospitality.

Oggi Matteo, figlio di Sergio, rappresenta la settima generazione della famiglia Sambonet. Una famiglia, ora come allora, piena di passione per la realizzazione di prodotti sofisticati e all'avanguardia.



“PUNTIAMO AD UNA COSA,  
E UNA SOLTANTO: CONTINUARE  
A RIVOLUZIONARE IL MONDO  
DELL'HOSPITALITY”

ABBIAMO RIVOLUZIONATO IL  
MONDO DELLA RISTORAZIONE  
PROFESSIONALE, ORA VOGLIAMO  
PORTARE LA NOSTRA ESPERIENZA  
A CASA VOSTRA

2011

### **Magic Table**

La prima Stazione con Sistema Modulare incorporato brevettato



2012

### **The Bridge**

Stazione mobile con molteplici possibilità di personalizzazione



2014

### **Nesting Tables**

Abbiamo ridefinito il concetto di mobilità e ingombri nel buffet



2016

### **The Grand**

Un capolavoro di design e architettura



2017

### **Catering Tables**

Stazioni e funzioni modulari smontabili, saccabili e trasportabili



2018

### **Kitchen & Party Carts, Dining Tables e Grandi Feste**

“A casa come al ristorante”







## IL TEAM

Il nostro team è composto da ingegneri specializzati, architetti ed esperti artigiani.

I nostri punti di forza sono: innovazione, design, tecnologia e un customer care scrupoloso.

INGEGNERI  
SPECIALIZZATI,  
BRILLANTI ARCHITETTI,  
ESPERTI ARTIGIANI

## DESIGN ITALIANO, TECNOLOGIA E PRODUZIONE



### DESIGN E BREVETTI REGISTRATI

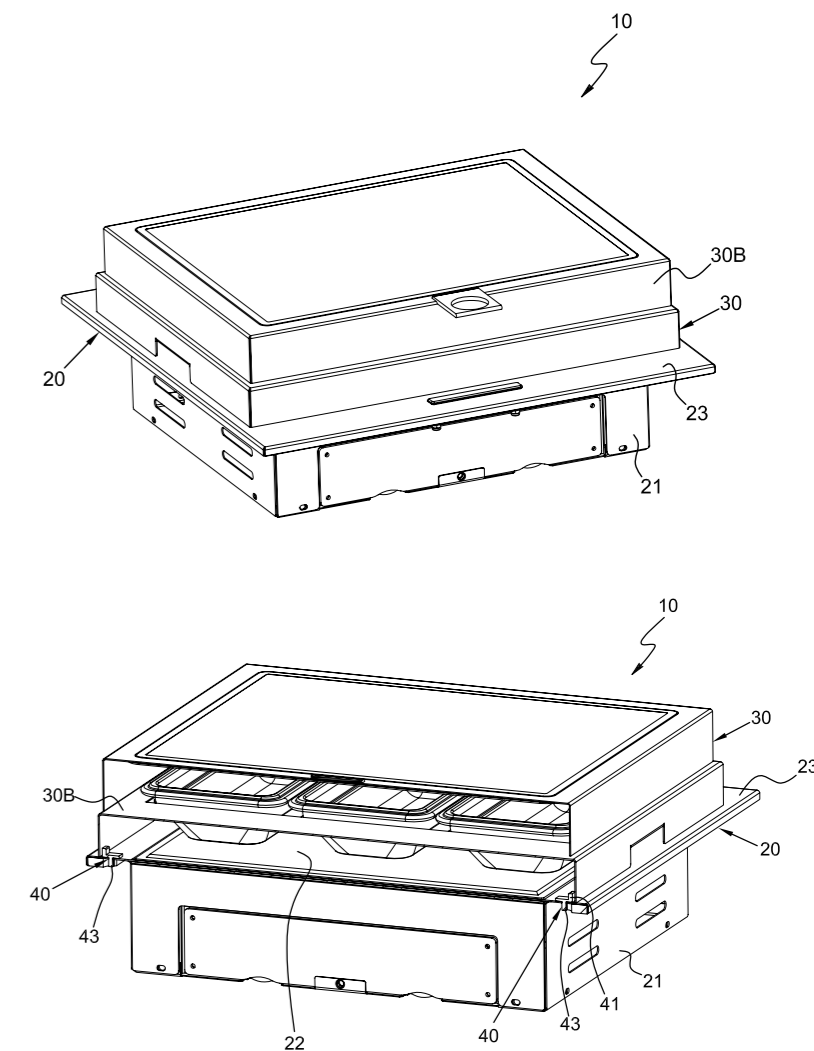
Tutti i design dei prodotti costituiscono oggetto di brevetto registrato da La Tavola, che ne garantisce la loro originalità e provenienza.

È assolutamente vietato l'utilizzo dei brevetti, da parte di terzi, nonché la parziale o totale riproduzione, imitazione o copia.

La Tavola si riserva il diritto di intraprendere azioni legali contro chiunque violi i propri brevetti e design.

L'acquisto di prodotti di imitazione o contraffatti è vietato e verrà perseguito a norma di legge.

Tutti i modelli di utilità e di design sono stati regolarmente registrati e non possono essere utilizzati da altri soggetti, se non previa autorizzazione scritta da parte di La Tavola.





# CATERING TABLE







## NON SMETTETE MAI DI STUPIRE I VOSTRI OSPITI

CHE SI TRATTI DI UNA SALA DA BALLO, UN ANTICO CASTELLO,  
UNA TERRAZZA PANORAMICA O UNO SPLENDO SPAZIO  
ALL'APERTO.



## UN NUOVO CONCETTO DI FESTA

Il catering viene tradizionalmente associato a cibo precotto, spesso nascosto in cucina o dietro una tenda, e solamente riscaldato sul posto. Perché non rivoluzionare l'idea di festa, con uno spettacolare showcooking che voi e i vostri ospiti potrete godervi in assoluta serenità.







## SCHIERATE PURE CHEF PROFESSIONISTI

Grazie ad un'ampia gamma di stazioni mobili per il servizio di cibi e bevande, potrete avvalervi anche di chef professionisti, ristoratori e barman in modo da organizzare degli spettacolari eventi a casa vostra.



“THE SKY  
IS THE LIMIT”



Tutti conoscono il detto  
“La casa di un uomo è il suo castello.”  
Fate del VOSTRO castello il posto giusto per  
festeggiare tutti i momenti speciali che la vita  
ha da offrire.  
Compleanni, vacanze, lauree ed eventi  
mondani...  
Non c'è limite alla vostra immaginazione.



## Catering Table

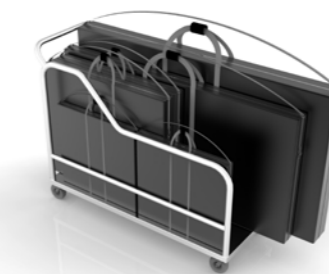


fig. 01



fig. 02

### Kit sacche, custodie e carrelli



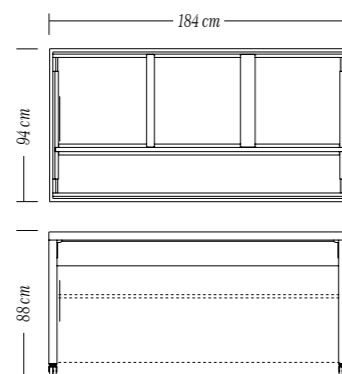
Carrello e kit borse per Catering Table



Carrello e Custodie per Moduli Funzionali

### Caratteristiche

- » Struttura in acciaio inox satinato: elegante, resistente, igienica.
- » Include il Dynamic Built-in Modular System® de La Tavola.
- » Quattro ruote, due delle quali dotate di meccanismo di bloccaggio.
- » Top e pannelli laterali in HPL, disponibili in diverse finiture.

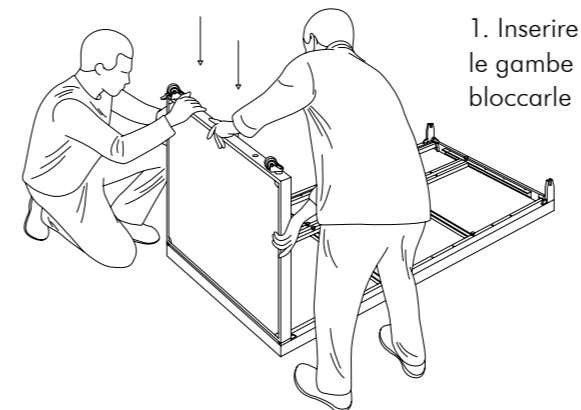


### Porta piatti

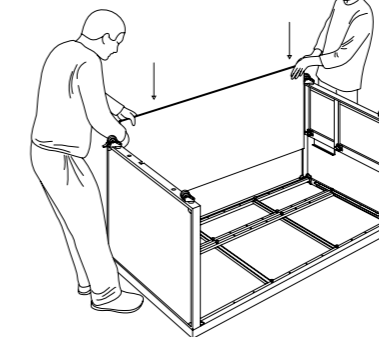
Il Catering Table può essere allestito con o senza porta piatti. Basta semplicemente inserire il pannello nella parte centrale (figura 01) o nella parte frontale (figura 02) della struttura.



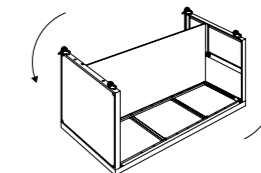
### Assemblaggio facile e veloce



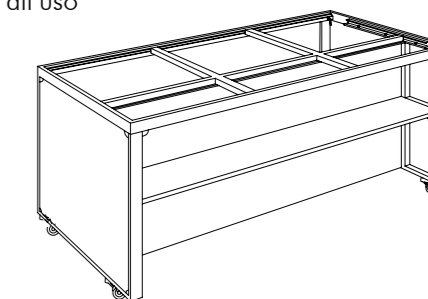
1. Inserire le gambe e bloccarle



2. Inserire il pannello in posizione centrale o frontale (con o senza il ripiano porta piatti)



3. Capovolgere il tavolo ed è pronto all'uso





# NESTING TABLES







## IMMAGINATE UNA FESTA GRANDIOSA

Accogliete i vostri ospiti con un'organizzazione impeccabile, stupendoli con spettacolari esibizioni di show cooking e mixology.

Realizzate tutto questo senza il minimo sforzo.

Il vostro solo compito sarà godervi la festa sapendo che tutto è curato nei minimi dettagli.



## TUTTO PRONTO PER IL PROSSIMO EVENTO?

Perché accontentarsi dei soliti tavoli che le società di catering utilizzano quando organizzate una festa a casa vostra?

Grazie alle nostre stazioni, personalizzabili al 100%, ogni festa sarà in linea con il vostro stile.

E a fine serata, tutto potrà essere facilmente ritirato con il minimo ingombro... pronto per il prossimo party.







## PRENDETEVI CURA DEI VOSTRI OSPITI

Prendetevi cura dei tuoi ospiti offrendo loro dei piatti degni di un ristorante stellato, cucinati direttamente davanti a loro da chef esperti e serviti da una squadra di camerieri che si occuperanno di tutto.

Non dovrete preoccuparvi della cucina, del servizio o della pulizia. Immergetevi rilassati nella compagnia dei vostri ospiti e godetevi la festa



## OTTENETE IL MEGLIO DALLA VOSTRA CASA: SIA DENTRO CHE FUORI

Posizionate i Nesting Tables ovunque vogliate... grazie ad una mobilità del 100% usare queste stazioni e spostarle è un gioco da ragazzi. Fuori in terrazza d'estate, nel calore di casa vostra in inverno, trasformate la festa in base alle esigenze del momento.





## Nesting Tables



Stoccaggio  
Riponete 3 tavoli nello spazio di uno



Potete solleccitarlo quanto volete ma non potete romperlo: struttura indistruttibile di acciaio inox

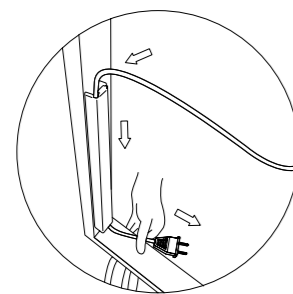
Top e lati in HPL  
Dove si mescolano estetica e sensazioni, senza compromessi



Cover di protezione, resistente alla polvere

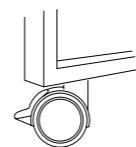


Il Nesting Table Large è disponibile anche con chiusura frontale e laterale



Cablaggio per cavi elettrici  
Una soluzione elegante per nascondere i fili

Ruote di design con sistema di frenata integrato. Veloce e facile da muovere



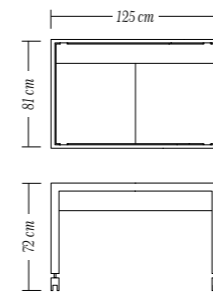
Disponibile anche con piedini regolabili



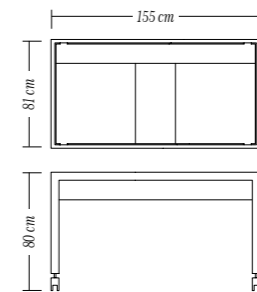
### ■ NESTING RANGE



**SMALL**  
NESTING TABLE



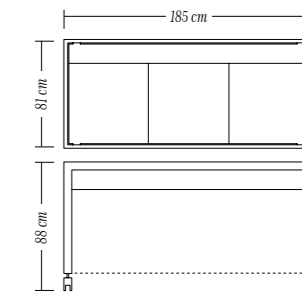
**MEDIUM**  
NESTING TABLE



**LARGE**  
NESTING TABLE



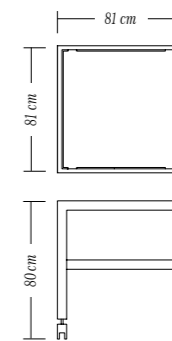
**LARGE**  
NESTING TABLE chiuso



I NESTING TABLES SONO DISPONIBILI IN 3 MISURE, 10 FINITURE, CON O SENZA RUOTE.  
LA STRUTTURA IN ACCIAIO INOSSIDABILE È DISPONIBILE IN FINITURA LUCIDA O SATINATA.



NESTING TABLE  
**ESTENSIONE**



Due estensioni possono essere ritirate sotto ad un Nesting Table grande.

# DYNAMIC MODULAR SYSTEM<sup>®</sup>



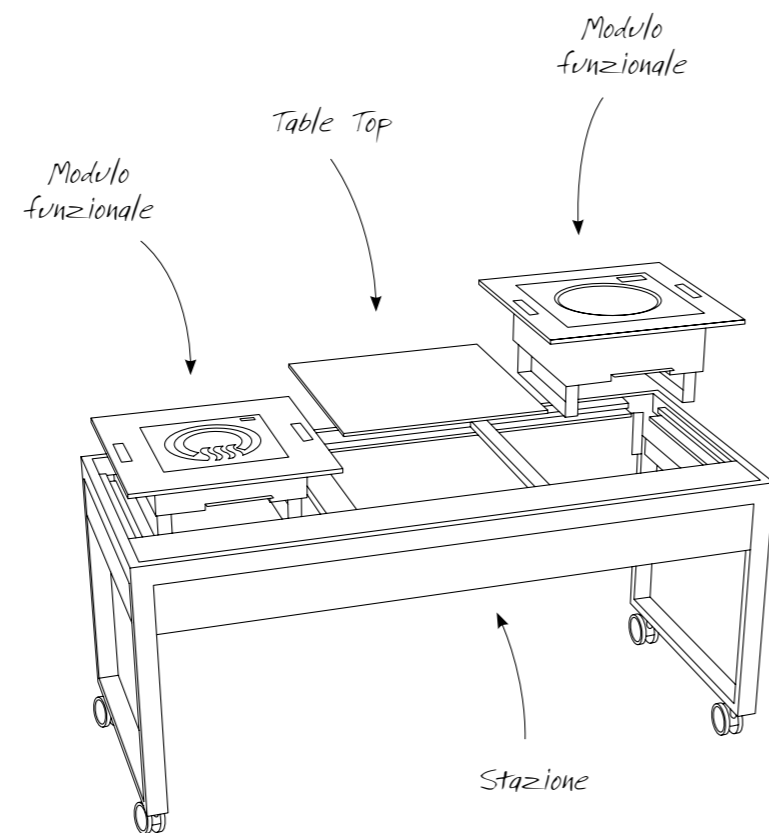


## IL SISTEMA MODULARE

Alla base del nostro progetto c'è la tecnologia Built-In Modular System (DBMS), brevettata da La Tavola®.

Il DBMS è un ingegnoso telaio mobile ma allo stesso tempo molto semplice da utilizzare, che permette di incorporare in una delle nostre stazioni qualunque modulo funzionale de La Tavola, sia per il riscaldamento, il raffreddamento o la cottura.

In questo modo abbiamo creato un sistema che non conosce limiti, conferendo alle nostre Stazioni un'assoluta versatilità.



## SCEGLI I TUOI MODULI FUNZIONALI

### WeCOOK MODULES



### WeWARM MODULES



### WeCOOL MODULES



### WeWARM&COOL MODULES



### WeDRINK KIT



### WeMIX KIT



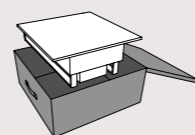
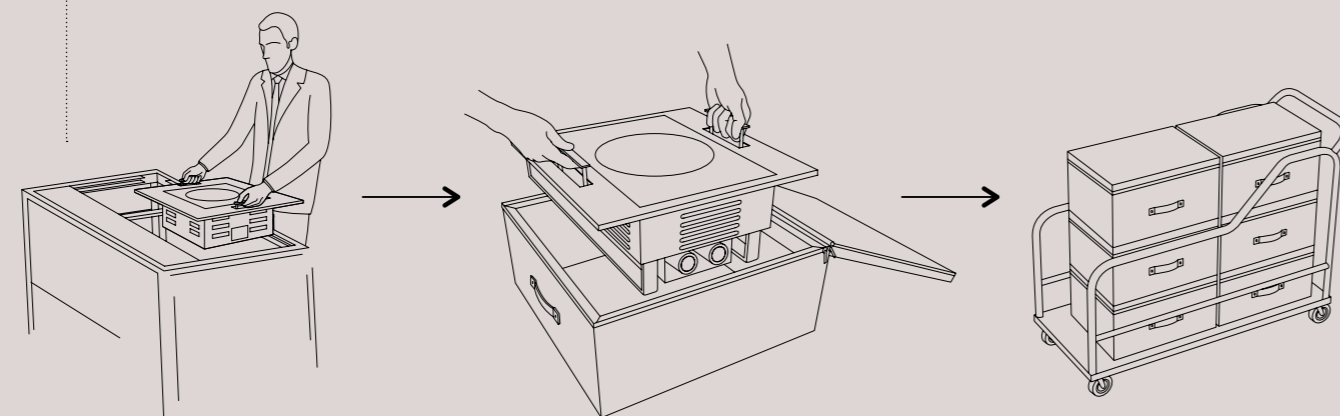


## MODULI FUNZIONALI

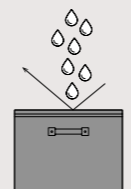
We**COOK** We**WARM&COOL**  
 We**WARM** We**DRINK**  
 We**COOL** We**MIX**

## MODULARITÀ SENZA CONFINI

Con la disponibilità di moduli di riscaldamento, raffreddamento e cottura, il Dynamic Built-in Modular System permette alle postazioni buffet de La Tavola una versatilità totale.



Ogni modulo viene fornito con una resistente custodia fatta su misura per lo stoccaggio e il trasporto

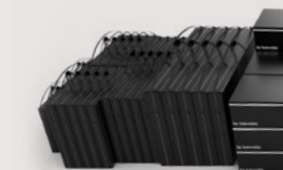
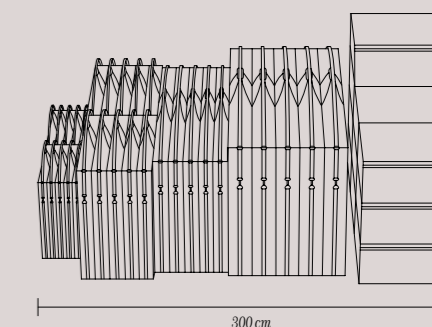
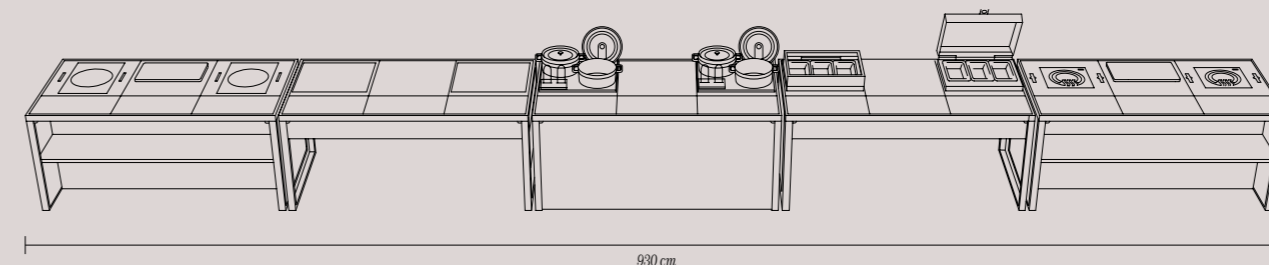


Resistente all'acqua, facile da pulire, igienica



## INGOMBRO RIDOTTO AL MINIMO

UNO SPAZIO RIDOTTO NON DOVREBBE MAI ESSERE UN LIMITE



Custodie su misura sia per moduli che per tavoli



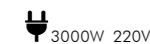
Moduli riposti nelle custodie, pronti per il trasporto su carrello dedicato

## WeCOOK MODULES



### WOK

Area cottura Ø 31 cm  
2 aree di regolazione della temperatura



3000W 220V



### COOKING TOP

20 impostazioni di temperatura  
LED Display per il controllo della temperatura



3500W 220V



### DUAL COOKING TOP

2 zone di induzione indipendenti  
Funzionamento Bridge per utilizzare un solo pan a piena potenza (3700 W)



2200W (zone 1) 1500W (zone 2)  
3700W (bridge) 220V

ACCESSORI PER  
DUAL COOKING TOP



VASSOIO GRILL / TEPPANYAKI



VAPORIERA



DIM SUM



### GRILL / TEPPANYAKI

Area di cottura totale 30 x 47 cm  
2 zone di cottura indipendenti con controllo di temperatura  
Range temperatura  
70° > 250° C



4800W 220V - 32A



### PASTA BOILER

10 Lt capacity  
Manici sicuri per liquidi caldi  
Range temperatura  
30° > 110° C



3830W 220V



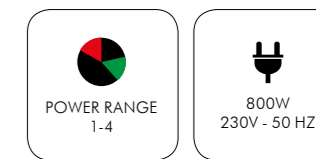
### FRYER

Capacità 8 Lt  
Manici sicuri per liquidi caldi  
Range temperatura  
100° > 180° C



3000W 220V

## WeWARM MODULES



### HOT GLASS

47,2 x 56,2 cm piano caldo  
Vetro temperato



### GN HOT PANS

Dimensione 1/1 GN  
Opzioni food pans a pagina 46



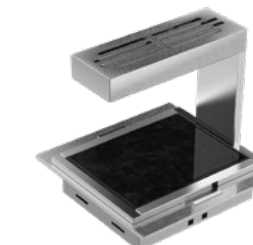
### HOT CHAFING DISH

Dimensione 1/1 GN



### HOT SOUPS

Dimensioni Cocotte Ø 26 cm



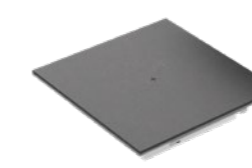
### CARVING

Potenza: 1400 W (base) e 500 W (lampada)  
Base in granito



### HOT STONE

Potenza: 1400W (base)  
Base in granito Premium



### SECRET WARMING INDUCTION

Soluzione nascosta per il mantenimento caldo



### WARMING FRONT GLASS

Vetro temperato  
65,6 x 26 cm piano caldo



### WARMING FRONT COCOTTES

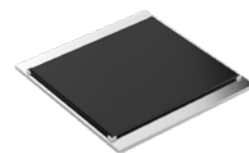
Cocotte ovali in ceramica Premium 32,5 x 26,5 cm  
Cocotte in ghisa Ø 26 cm



### WARMING FRONT PANS

2 food pans 1/2 GN

## WeCOOL MODULES



### COOL GLASS

47 x 56,2 cm piano freddo  
Vetro Temperato



### COOL CHAFING DISH

Misura 1/1 GN  
Opzioni food pans a pagina 46



### GN COOL PANS

3x 1/3 GN  
2x 1/2 GN  
1x 1/1 GN



### COOL BOWLS

Opzioni ciotole a pagina 46



\* at 21° C room temperature

## WeWARM&COOL MODULES



### HOT&COOL GLASS

47 x 56,2 cm piano caldo/freddo  
Vetro Temperato



### HOT&COOL SOUPS

Dimensioni Cocotte Ø 26 cm



### HOT&COOL GN PANS

3x 1/3 GN  
2x 1/2 GN  
1x 1/1 GN



### HOT&COOL BOWLS

Opzioni ciotole a pagina 46



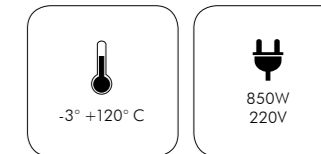
### HOT&COOL CHAFING DISH

Dimensione 1/1 GN  
Opzioni food pans a pagina 46



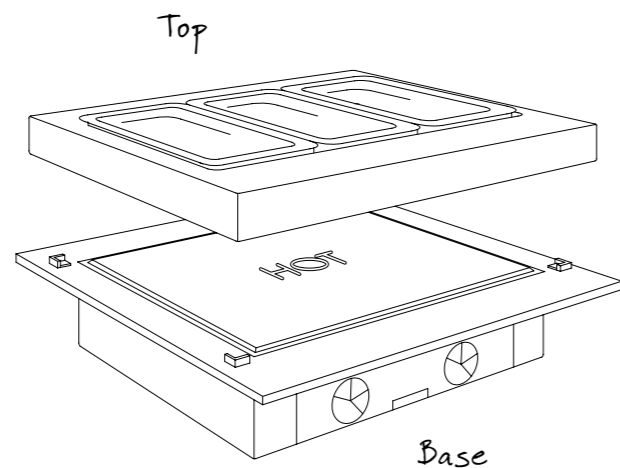
### HOT&COOL STONE

Potenza: 850W  
Base in granito



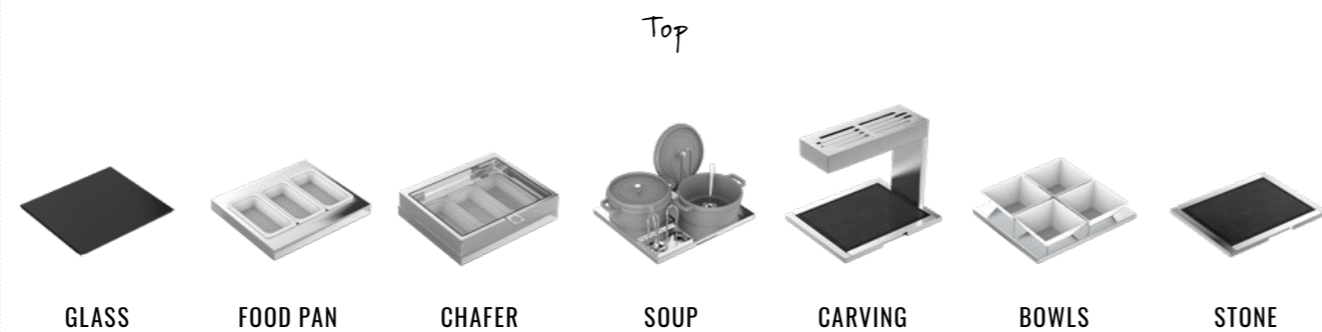
# TOP MULTIFUNZIONE®

IL MASSIMO DELLA  
VERSATILITÀ  
CON IL MINIMO  
DELL'ATTREZZATURA



Ogni modulo We**WARM**, We**COOL** e We**WARM&COOL** è composto da una base e da un top.

I top sono rimovibili e possono essere sostituiti in ogni momento e intercambiati su diverse basi.



Top Basi	Glass	Food Pan	Chafer	Soup	Carving	Bowls	Stone
Base Riscaldante Elettrica	Hot Glass	Hot Food Pan	Hot Chafer	Hot Soups	Carving	Hot Bowls	Hot Stone
Base Raffreddante Eutettica	Cool Glass	Cool Food Pan	Cool Chafer	Cool Soups		Cool Bowls	
Base Riscaldante & Raffreddante Elettrica	Hot&Cool Glass	Hot&Cool Food Pan	Hot&Cool Chafer	Hot&Cool Soups	Carving	Hot&Cool Bowls	Hot&Cool Stone

PATENT PENDING



## WeDRINK WeMIX BEVERAGE KIT

### 10 MODULI, 2 POSTAZIONI PROFESSIONALI

Trasforma il tuo tavolo da catering in una postazione professionale per Bartender e Mixologist

#### WeDRINK kit



GLASS  
HOLDER



DRAINER



ICE WELL  
FOR BOTTLES

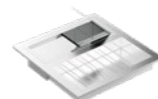


SPEED  
RACK



COUNTER  
TOP TILES

#### WeMIX kit



GLASS HOLDER  
& TRASH BIN



COCKTAIL DRAINER  
& ICE BIN



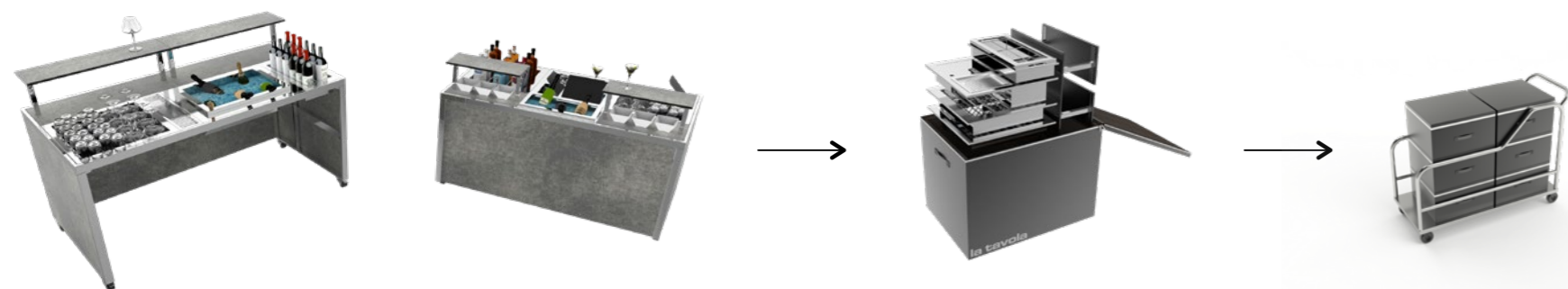
SPEED  
RACK



CHAMPAGNE COOLER



COUNTER  
TOP TILES
























I KIT PER BEVANDE E MIXOLOGY POSSONO ESSERE STOCCATI E MOVIMENTATI GRAZIE AD APPOSITE SACCHE E CARRELLI





FOOD PANS IN CERAMICA QUALITÀ PREMIUM

GN SIZES	WHITE h 6,5 cm	CHERRY h 6,5 cm	BLACK h 6,5 cm
1/1 GN	 TAV340105	 TAV340133	 TAV340171
1/2 GN	 TAV342605	 TAV342633	 TAV342671
2/3 GN	 TAV342305	 TAV342333	 TAV342371
1/3 GN	 TAV341705	 TAV341733	 TAV341771
1/4 GN	 TAV341605	 TAV341633	 TAV341671
2/4 GN	 TAV340205	 TAV340233	 TAV340271
1/6 GN	 TAV348605	 TAV348633	 TAV348671

































COCOTTES E TAJINES IN GHISA

INDUCTION-READY

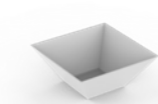
 BLACK Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010N	 GRAPHITE GRAY Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010G	 CHERRY Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010R	 MUSTARD Ø 10 h 14,5 cm - lt 0,25 TAV6010S
 BLACK Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020N	 GRAPHITE GRAY Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020G	 CHERRY Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020R	 MUSTARD Ø 20 h 14,5 cm - lt 2,2 TAV6020S
 BLACK Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026N	 GRAPHITE GRAY Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026G	 CHERRY Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026R	 MUSTARD Ø 26 h 14,5 cm - lt 4,6 TAV6026S
 BLACK Ø 30 h 18 cm - lt 7,65 TAV6030N	 GRAPHITE GRAY Ø 30 h 18 cm - lt 7,65 TAV6030G	 CHERRY Ø 30 h 18 cm - lt 7,65 TAV6030R	 TAJINE - WHITE Ø 28 h 21 cm - lt 2 TAV6128
 OVAL - BLACK 41 x 32,5 h 19 cm - lt 12 TAV604132N	 OVAL - GRAPHITE GRAY 41 x 32,5 h 19 cm - lt 12 TAV604132G	 TAJINE - CHERRY Ø 28 h 21 cm - lt 2 TAV6128R	 TAJINE - GRAPHITE GRAY Ø 28 h 21 cm - lt 2 TAV6128G

COCOTTES IN CERAMICA QUALITÀ PREMIUM

INDUCTION-READY

 COCOTTE TONDA Ø 26 cm - lt 3,4	 TAV65026W	 TAV65026N	 TAV65026B	 TAV65026R	 TAV65026Y	 TAV65026G	 TAV65026V
 COCOTTE TONDA LARGE Ø 28 cm - lt 3,6	 TAV65028W	 TAV65028N	 TAV65028B	 TAV65028R	 TAV65028Y	 TAV65028G	 TAV65028V
 COCOTTE OVALE 32,5 x 26,5 cm - lt 4,2	 TAV6503226W	 TAV6503226N	 TAV6503226B	 TAV6503226R	 TAV6503226Y	 TAV6503226G	 TAV6503226V
 TAJINE Ø 32 cm - lt 3	 TAV65032W	 TAV65032B	 TEGAME RETTANGOLARE 30,5 x 21,5 h 7	 TAV65113	 ACCESSORI	 ACCESSORIO PER VAPORIERA Ø 26 h 6,5 TAV65126W	 POSA COPERCHIO 12 x 6 h 8 TAV65112

CIOTOLA DA INSALATA  
(solo per piano elettrico)  
20 x 20 h 8,5 cm  
N20212020



PIATTO RETTANGOLARE  
DA ARROSTO  
(solo per piano elettrico)  
19 x 12,5 x 5 cm







SET DI 4 TAVOLI QUADRATI PIEGHEVOLI E 1 RETTANGOLARE CHE POSSONO ESSERE DISPOSTI E RITIRATI RAPIDAMENTE PER ALLESTIRE POSTAZIONI FOOD&BEVERAGE IN POCHI SECONDI.



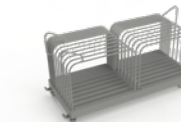
**SQUARE FOLDABLE TABLES**

L 80, W 80  
H 75/90/105/120 cm



**OBLONG FOLDABLE TABLE**

L 180, W 80, H 90 cm



**CARRELO STOCCAGGIO PER TAVOLI PIEGHEVOLI**

L 200, W 85, H 100 cm  
Fino a 12 tavoli quadrati pieghevoli  
fino a 6 tavoli pieghevoli rettangolari

L'ELEGANTE SOLUZIONE PER I TAVOLINI DA COCKTAIL CHE POSSONO ESSERE STOCCATI IN UNO SPAZIO MINIMO. SENZA TOVAGLIE, ROBUSTI E DI SPLENDIDA FATTURA.



**SQUARE COCKTAIL TABLE**

L 64, W 64, H 110 cm



**ROUND COCKTAIL TABLE**

ø 70, H 110 cm



**LUXURY COCKTAIL TABLE**

ø 55 base, ø 60 top, H 110 cm



**CARRELO PER TAVOLINI COCKTAIL**

L 200, W 90, H 100 cm  
Fino a 12 tavolini da cocktail quadrati o rotondi



**CARRELO PER TAVOLINI DA COCKTAIL LUXURY**

L 170, L 88, H 152 cm  
Fino a 6 tavolini da cocktail luxury

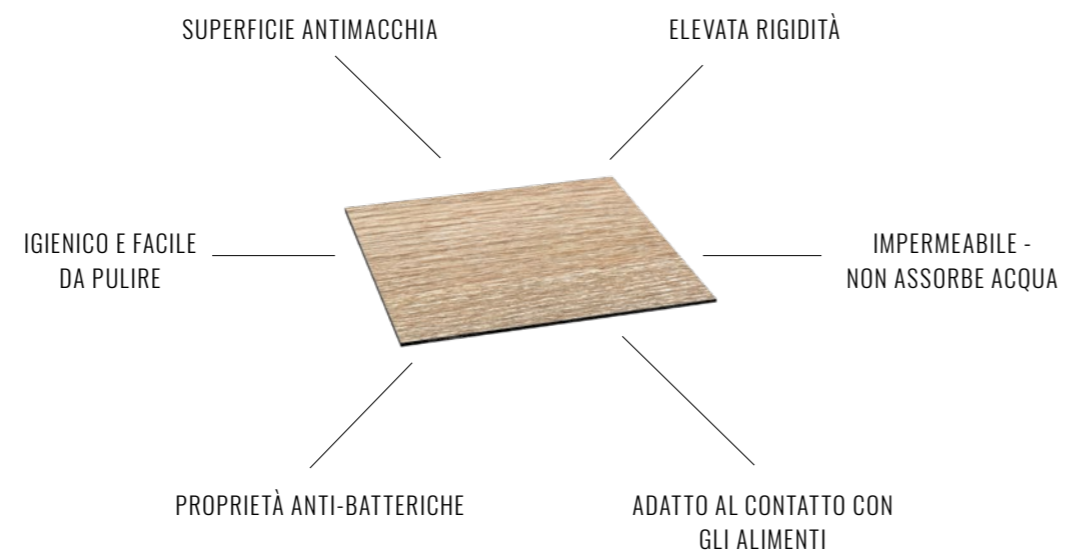


## PANNELLI E TOP HPL

### LEGGERI, DUREVOLI E FACILI DA PULIRE

Le piastrelle sono realizzate in HPL, un materiale ad alte prestazioni, ideale per un uso intensivo tipico del settore della ristorazione.

I top e i bordi in HPL sono resistenti e leggeri. Hanno un aspetto magnifico e, grazie ad una grande varietà di finiture disponibili, è molto facile abbinarli al vostro arredamento.





## TESTIMONIALS



### NOBU MIAMI BEACH

FLORIDA

ARCHITECT: DAVID ROCKWELL



*"It's very rare that something encompasses both form and function. The beauty and simplicity of the product design provides inspiration for myself and my team"*

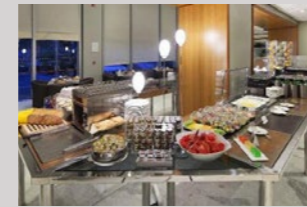
THOMAS BUCKLEY, EXECUTIVE CHEF



### NH HOTEL

TORINO

ARCHITECT: RENZO PIANO



*"We love the flexibility of the products and it has been very engaging working with La Tavola's design team to come up with the ideal solution for our property. The chosen design makes great use of our space and makes guest flow easy even at peak times"*

DAVIDE SPRIANO, DIRETTORE



### SOLAIRE RESORT & CASINO

IN ENTERTAINMENT CITY, MANILA

ARCHITECT: KNA, PRINCIPAL KIRK NIX.



*"La Tavola's products for buffet set ups and cocktails have become the 'talk of the town'"*

WOLFGANG FISCHER, CULINARY DIRECTOR



### SOPHIA'S RESTAURANT

IN ENTERPRISE HOTEL, MILANO

ARCHITECT: SOFIA GIOIA VEDANI



*"La Tavola have been so fantastic to work with and it has been a pleasure because they really make you part of the design process giving you the opportunity to let them know exactly what you want out of your buffet set-up"*

FILIPPO PRASTARO, F&B EXECUTIVE



### GALLIA EXCELSIOR HOTEL

MILANO

ARCHITECT: MARCO PIVA



*"La Tavola's tables are beautifully crafted and extremely versatile. The team provided great support throughout the entire process - from concept creation to the installation and staff training"*

STEFANO PIANTANIDA, F&B DIRECTOR



### FOUR SEASONS RESORT

AT WALT DISNEY WORLD® RESORT, ORLANDO

ARCHITECT: WTG DESIGN, HKS, EDSA (LANDSCAPE ARCHITECTURE)  
INTERIOR DESIGN: ANDERSON MILLER



*"The products are easy to operate, very flexible and look great with our interior décor. The La Tavola team provided excellent service as well as staff training prior to our opening"*

CORY SAFFRAN, ASSISTANT DIRECTOR OF F&B



### FOUR SEASONS HOTEL

AT AL MARYAH ISLAND, ABU DHABI

ARCHITECT: PLP ARCHITECTURE. INTERIOR DESIGNERS: RICHMOND INTERNATIONAL, HBA, TIHANY DESIGN (SELECTED RESTAURANT DESIGN), AVROKO (SELECTED RESTAURANT DESIGN)



*"La Tavola's products are stunningly well matched to our events space – they truly look like part of the overall interior décor and existing furniture. The installation service provided was timely, efficient and ensured that everything was up and running within good time for our opening"*

GIANCARLO DI FRANCESCO, EXECUTIVE CHEF



### NOVOTEL

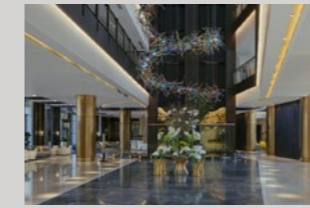
MANILA

ARCHITECT: SUDHAKAR THAKURDESAI



*"A fantastic investment. It is very rare to find so much flexibility in a product that is at the same time very easy to operate. Two thumbs up!"*

MICHAEL SCHAUSS, EXECUTIVE CHEF



### THE WESTIN DOHA HOTEL & SPA

DOHA

ARCHITECT: KEO INTERNATIONAL CONSULTANTS



*"We were able to customize the materials and finishes used for the products so that they fit in with our interior style and décor. The level of service was very detailed and personalized. The team were always available for anything and very helpful"*

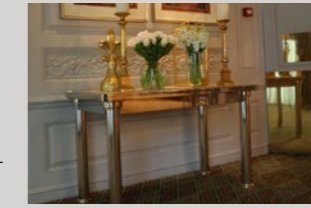
BULENT CANBOLAT, EXECUTIVE CHEF



### MANDARIN ORIENTAL

BANGKOK

ARCHITECTS: STEFANO CARDU & ROSSI (1881), CHAPMAN TAYLOR (CIAO RESTAURANT INTERIOR DESIGN) - JOYCE WANG STUDIO (HOTEL SUITE INTERIOR DESIGN)



*"We chose La Tavola's products because they match our classic and magnificent interior design. Their team has been extremely helpful and the products look so good that we are actually using some of the tables as furniture in our pre-function room".*

MARC EPPER, F&B MANAGER



### MARRIOTT MARQUIS QUEEN'S PARK

BANGKOK

ARCHITECT: HOC ARCHITECTS



*"We favored La Tavola for our mobile banqueting equipment because of their look & feel and solidity. The equipment is powerful enough to run a full à la carte service on their tables alone without access to any other kitchen. The installation and training service provided was timely and very helpful"*

DIETER RUCKENBAUER, F&B DIRECTOR



### CAPITAL HOSPITALITY

AT ADNEC, ABU DHABI

ARCHITECT: RMJM ARCHITECTS



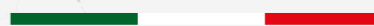
*"The products are of extremely high quality which means they are durable and maintain their appearance over time. We look forward to working closely with La Tavola on many future projects"*

EUGENE CARTWRIGHT, HEAD OF CULINARY





**la tavola**<sup>®</sup>



Via Pietro Micca, 51  
13100 Vercelli - Italy

phone +39 0161.251959  
contact@la-tavola.it

[www.la-tavola.it](http://www.la-tavola.it)

Find us on



Copyright © LA TAVOLA srl

Tutti i diritti riservati.

Testo e immagini sono di proprietà di La Tavola srl  
e ogni riproduzione (anche parziale) del catalogo è  
vietata.

Nella costante ricerca di miglioramenti tecnici  
e funzionali La Tavola srl si riserva il diritto di  
apportare modifiche ai suoi prodotti senza preavviso.

Graphic design  
D-Lab - [www.laboratoriodesign.it](http://www.laboratoriodesign.it)

Photography  
Dario Canova  
Shutterstock

Rendering  
La Tavola Engineering Dpt.

APR 2018







